L'ELEGANTE

Levure pour l'élaboration des vins blancs valorisant l'expression des grands terroirs

CARACTERISTIQUES

L'ELEGANTE est une levure naturelle sélectionnée par Sofralab, en collaboration avec le laboratoire Burgundia Œnologie en région Bourgogne dans le vignoble de la Côte de Beaune. **L'ELEGANTE** est recommandée pour l'élaboration de vins blancs de qualité remarquable alliant finesse aromatique et gustative et présentant un beau potentiel de longévité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- *Facteur Killer : Killer positif*
- Cinétique fermentaire : très bonne implantation, cinétique moyenne
- Plage optimale de température de fermentation : 12 à 20°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 13 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : élevé
- Production d'H_2S : faible
- Production de glycérol : élevée

L'ajout des nutriments **VIVACTIV PERFORMANCE** au levurage et **VIVACTIV CONTRÔLE** à mi-FA est nécessaire au bon métabolisme de **L'ELEGANT**E dont les besoins en azote sont importants. Il est également vivement conseillé de procéder à un remontage d'aération au tiers de la fermentation alcoolique pour relancer la biosynthèse des stérols par les levures

Propriétés organoleptiques:

- Valorisation de l'expression des grands terroirs à vins blancs.
- Développement d'une expression aromatique fine et complexe associant les notes fruitées (fruits à chair jaune, agrumes), florales (fleurs blanches, miel) et minérales (silex).
- Concours à un bel équilibre en bouche panachant élégamment fraîcheur, volume et persistance.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs d'expression, de terroir, présentant un potentiel de longévité.
- Vins blancs issus des cépages chardonnay, melon de Bourgogne, marsanne, roussanne, sauvignon blanc, sémillon, viognier etc.
- Vinification en cuve ou en barriques. Elevage en cuve ou en barriques.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL.
Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple : 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.
Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g - Carton de 20 x 500 g.

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (<25°C).
A utiliser immédiatement après ouverture.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**